

# LEGENDA DEGLI ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.  
Sono esclusi:  
- Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);  
- Maltodestrine a base di grano (1);  
- Sciroppi di glucosio a base di orzo;  
- Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce.  
Sono esclusi:  
- Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;  
- Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 Soia e prodotti a base di soia.  
Sono esclusi:  
- Olio di grasso di soia raffinato (1)  
- Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;  
- Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia.
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).  
Sono esclusi:  
- Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;  
- Lattiolio
- 8 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadmia o noci del Queensland (*Macadmia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 Senape e prodotti a base di senape.
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così composti come prodotti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Gli allergeni sono indicati con la stellina e il numero che lo contraddistingue.

AD ESEMPIO: **tagliata tricolore** con pomodorini, scaglie di grana e foglie di rucola  

*Indica il contenuto di un prodotto a base di latte/lattosio e uova/prodotti a base di uova*

**N.B. IN CASO DI DUBBI O PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE**



# ANTIPASTI

**LE EMPANADAS** fagottino di pasta ripiena, tipico dell'America latina a forma di mezza luna

- > **EMPANADA TRADIZIONALE** con ripieno di manzo, olive e aromi ..... € 3,50
- > **EMPANADA VEGETARIANA** con ripieno di spinaci e ricotta ..... € 3,50
- > **EMPANADA DEL GIORNO** chiedi l'empanada sfiziosa del dì al tuo cameriere di fiducia! ..... € 3,50  
*(altri allergeni a seconda del gusto del giorno)*

**TIJUANITA** un piatto di nostra creazione che consiste in un taco croccante ..... € 6,50  
condito con straccetti del nostro miglior manzo spadellato con verdure

**CHORIZO** salamella nostrana cotta alla brace con verdure spadellate ..... € 6,00

**BURRATA** con pomodorini, capperi e basilico ..... € 7,00

**ANTICUCHO** uno spiedino di carne di manzo piccante, marinato e cotto sulla brace, tipico della cucina "criolla sudamericana" ..... € 7,00

**TRIS DI EMPANADAS** un'empanada di ogni gusto ..... € 9,00

**ANTIPASTO MISTO ARGENTINO** 1 Empanada Tradizionale, 1 Empanada Vegetariana e Tijuana ..... € 11,00

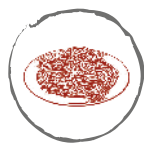
**BURRATA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP** ..... € 11,00

**ANTIPASTO MISTO VEGETARIANO** 2 Empanadas Vegetariane, 1 Burrata ..... € 11,00

**ANTIPASTO DEL GAUCHO** (consigliato per due persone) ..... € 22,50  
1 Anticuchito, 2 Empanadas Tradizionale, 1 Chorizo e 1 Tijuana

## I NOSTRI TAGLIERI

		<b>piccolo</b>	<b>grande</b>
<b>TAGLIERE DI FORMAGGI NOSTRANI</b> Branzi, Taleggio DOP, Grana Padano DOP		€ 6,50	€ 10,00
<b>TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANI</b> Crudo di Parma DOP, Coppa di Parma IGT e Salame		€ 7,50	€ 13,50
<b>GRAN MISTO TRADIZIONALE DI SALUMI E FORMAGGI</b> (consigliato per due)		€ 12,50	€ 19,00



# PRIMI

## PRIMI DI TERRA

	<b>mezza porzione</b>	<b>porzione intera</b>
<b>PAPPARDELLE ALLA TIJUANA</b> pasta fresca con ragù di manzo argentino	€ 8,00	€ 12,00
<b>CASONSEI ALLA BERGAMASCA</b> ricetta tradizionale	€ 8,00	€ 12,00
<b>RAVIOLI FRESCHI DEL GIORNO</b> chiedi il raviolo sfizioso del dì al tuo cameriere di fiducia! <i>(altri allergeni a seconda del gusto del giorno)</i>	€ 8,00	€ 12,00
<b>RISOTTO DEL VIC</b> con porri e taleggio	€ 8,00	€ 12,00
<b>GNOCCHI DEL GOLOSO</b> con radicchio e taleggio	€ 8,00	€ 12,00
<b>RISOTTO BIRRA E PISTACCHIO</b> risotto alla birra con pistacchio e Pecorino sardo DOP	€ 8,00	€ 12,00
<b>TAGLIOLINI AFFUMICATI</b> con salsiccia nostrana e scamorza affumicata	€ 8,00	€ 12,00

## PRIMI DI MARE

	<b>porzione intera</b>
<b>RISOTTO ALLA PESCATORA*</b> con gamberi, gamberoni, calamari e cozze	€ 16,50
<b>SPAGHETTI ALLA PESCATORA*</b> con gamberi, gamberoni, calamari e cozze	€ 16,50

*È possibile avere Spaghetti "gluten free" con l'aggiunta di un 1 euro.  
(non si esclude la contaminazione crociata)*

= vedi legenda allergeni





# SECONDI GRIGLIA

## LE GOLOSITÀ DI MANZO DI BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA

### GRIGLIATA SUPREMA

Filetto, Controfiletto, Costata Reale, Scamone 1 kg circa (consigliata per due o tre persone) ..... € 75,00

### GRIGLIATA MISTA TIJUANA

Costata Reale, Controfiletto e Scamone 750 gr. circa (consigliata per due persone) ..... € 50,00

**FILETTO** • Lomo • Tenderloin • Filet Mignon ..... 250gr. € 27,00 330gr. € 35,00

**COSTATA REALE** • Bife Ancho • Cube Roll • Entrecôte ..... 250gr. € 23,00 330gr. € 30,00

**CONTROFILETTO** • Bife Angosto • Roastbeef • Faux Filet ..... 250gr. € 18,00 330gr. € 22,00

**SCAMONE** • Cuadril • Rump • Croupe ..... 250gr. € 15,00 330gr. € 18,00

### ESPADA DE LOMO

spiedo di Filetto servito sulla griglietta accompagnato da verdure saltate   ..... € 27,00

### ESPADA DE CUADRIL

spiedo di Scamone servito sulla griglietta accompagnato da verdure saltate   ..... € 19,00

### TI-BURGER

250 gr. del nostro miglior macinato fresco di Black Angus cotto alla griglia con insalata, pomodoro, formaggio Cheddar e salsa barbecue, servito con patatine fritte\* e pan brioche       ..... € 16,00

**PAILLARD DI POLLO** 200 gr. .... € 13,00



# SECONDI GRIGLIA

## I PEZZI INTERI Pezzatura secondo disponibilità (min. 800 gr)

Le nostre migliori carni servite in pezzi interi, lavorate a fil di lama direttamente al tavolo dal nostro personale di sala e riposizionate sulle grigliette per continuare la cottura a vostro piacimento.

Un modo divertente ed originale per gustare il miglior manzo Black Angus in compagnia.

<b>FIorentina AMERICANA • BIFE CON LOMO • T-BONE STEAK • BIFSTECK À LA FLORENTINE</b>	..... € 10,50/hg
<b>FILETTO • LOMO • TENDERLOIN • FILET MIGNON</b>	..... € 10,50/hg
<b>COSTATA REALE • BIFE ANCHO • CUBE ROLL • ENTRECÔTE</b>	..... € 9,00/hg
<b>CONTROFILETTO • BIFE ANGOSTO • ROASTBEEF • FAUX FILET</b>	..... € 7,00/hg
<b>PICANHA</b> taglio di carne tipico brasiliano corrispondente al "Codone di Manzo"	..... € 7,50/hg
<b>DIAFRAMMA</b> (taglio tipico argentino molto saporito) • <b>ENTRAÑA • OUTSIDE SKIRT • ONGLET</b>	..... € 8,00/hg
<b>SCAMONE • CUADRIL • RUMP • GROUPE</b>	..... € 6,00/hg

/hg = prezzo all'etto



# SECONDI

## CARNE IN PADELLA

	<b>scamone</b>	<b>filetto</b>
<b>SALTADO</b> tocchetti di manzo saltati in padella alla peruviana  ..... con cipolla, pomodoro, patate e salsa di soia	€ 17,50	€ 23,50
<b>BORRACHO</b> medaglione di manzo aromatizzato  ..... al ristretto di Malbec (pregiato vino rosso argentino)	€ 17,50	€ 23,50
<b>PEPE VERDE</b> medaglione di manzo al pepe verde  ..... .....	€ 17,50	€ 23,50
<b>DELLO CHEF</b> medaglione di manzo servito con una delicata crema di latte  ..... corretta da una punta di senape	€ 17,50	€ 23,50
<b>DEL COWBOY</b> tocchetti di manzo saltati con salsa barbecue e coriandolo  ..... servito sopra un croccante taco	€ 17,50	€ 23,50
<b>PORCINI</b> medaglione di manzo ai porcini*  ..... .....	€ 18,50	€ 25,00

## LE TAGLIATE DI MANZO E DI POLLO TIJUANA

	<b>pollo</b>	<b>scamone</b>	<b>entraña</b>	<b>filetto</b>
<b>TRICOLORE</b> con pomodorini, scaglie di Grana Padano DOP e foglie di rucola  ...	€ 14,00	€ 18,50	€ 22,00	€ 28,00
<b>TREVISANA</b> con radicchio e Taleggio DOP  .....	€ 14,00	€ 18,50	€ 22,00	€ 28,00
<b>POPEYE</b> foglie di spinaci fresche, scaglie di Grana P. DOP e granella di nocciole  ..	€ 14,00	€ 18,50	€ 22,00	€ 28,00
<b>CEBOLLITA</b> con cipolla saltata e scamorza affumicata  .....	€ 14,00	€ 18,50	€ 22,00	€ 28,00
<b>BOSCAIOLA</b> con porcini* saltati  .....	€ 15,00	€ 19,50	€ 23,00	€ 29,50

## I FRITTI

<b>COTOLETTA DI POLLO</b> con patatine*  .....	€ 13,00
<b>FRITTO MISTO TIJUANA*</b> con calamari, gamberi e gamberoni  .....	€ 18,50
<b>FRITTO DI CALAMARI*</b> con calamari  .....	€ 17,00

= vedi legenda allergeni



# CONTORNI

## CONTORNI E INSALATE

<b>INSALATA MISTA E INSALATA VERDE</b> .....	€ 4,00
<b>PATATINE FRITTE*</b> ☆1☆5☆6 .....	€ 4,00
<b>PATATE AL FORNO</b> ricetta californiana con buccia (possibilità di contaminazione crociata con ☆1) .....	€ 4,00
<b>SPADELLATA</b> zucchine, peperoni, cipolle e patate saltate con salsa di soia ☆1☆6 .....	€ 6,50
<b>MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA</b> zucchine, melanzane, pomodori e cipolle.....	€ 6,00
<b>RADICCHIO ALLA GRIGLIA</b> .....	€ 6,00
<b>PATATA AL CARTOCCIO</b> ripiena di purea con dolce formaggio filante ☆7 (possibilità di contaminazione crociata con ☆1) .....	€ 7,00
<b>PORCINI* TRIFOLATI</b> ☆1☆3☆7☆9 .....	€ 7,00
<b>INSALATONE</b> (allergeni a seconda degli ingredienti scelti) .....	€ 13,00

## PRIMI PER BAMBINI

<b>PASTA AL POMODORO</b> ☆1 .....	€ 6,00
<b>PASTA AL BURRO</b> ☆1☆7 .....	€ 5,00



# BEVANDE

## ANALCOLICI

**ACQUA NATURALE O GASSATA** ..... € 1,50

**BIBITE 33 CL** Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Aranciata Dolce, Sprite ..... € 3,00

## ALCOLICI

### BIRRE ALLA SPINA

**piccola**

**media**

**4 LUPPOLI ANGELO PORETTI** Lager bionda a bassa fermentazione 5,5% vol.

si distingue per una spiccata armonia nel gusto, con note aromatiche fruttate che ne addolciscono l'amaro moderato ..... € 5,00 € 6,00

**DOUBLE-AMBRÉE GRIMBERGEN** di colore scuro a doppia fermentazione 6,5% vol.

con sapori agrodolci di caramello e prugne secche, a base di luppolo e malti ..... € 4,50 € 7,00

**BIRRA DI STAGIONE** ..... € 4,50 € 7,00

**PANACHÈ** Birra bionda e gassosa ..... € 4,00 € 6,00

### BIRRE IN BOTTIGLIA

**PAULANER** Weissbier 5,5% vol. .... 50 cl € 6,00

### VINI DELLA CASA

**quarto**

**mezzo**

**litro**

Rosso, Bianco fermo o vivace ..... € 4,00 € 7,50 € 12,00





# BEVANDE

## CAFFETTERIA

<b>CAFFÈ</b> .....	€ 1,50
<b>CAFFÈ CORRETTO, DECAFFEINATO, ORZO O AMERICANO</b> .....	€ 2,00
<b>CAFFÈ DOPPIO</b> .....	€ 2,50
<b>CAPPUCCINO, CAMOMILLA, TÈ CALDO</b> .....	€ 3,00
<b>SHAKERATO CON BAILEYS</b> .....	€ 7,00

## DIGESTIVI

<b>SPECIALITÀ DELLA CASA</b> Legui: liquore argentino caramellato a bassa gradazione .....	€ 4,50
<b>AMARI CLASSICI</b> Averna, Amaro del Capo, Braulio, Jägermeister, Montenegro, Fernet Branca, Branca Menta o Unicum .....	€ 4,50
<b>LIQUORI CLASSICI</b> Anima Nera, Baileys, Limoncello, Mirto di Sardegna, Sambuca e Liquore al Caffè .....	€ 4,50
<b>LIQUORI</b> di Saronno, Grand Marnier .....	€ 6,00
<b>GRAPPE MORBIDE</b> Friulana Fantinel o Gran Moscato Bocchino .....	€ 4,50
<b>GRAPPE SECCHHE</b> Tradizione Nonino 41° o Chardonnay Nonino in barriques .....	€ 4,50
<b>RHUM</b> Havana Club 7 year, Pampero anniversario, Ambre J. Bally (agricolo) .....	€ 4,50

## COGNAC E BRANDY

<b>VECCHIA ROMAGNA</b> .....	€ 4,50
<b>STRAVECCHIO BRANCA</b> .....	€ 4,50
<b>COURVOISIER V.S.O.P O CARLOS 1°</b> .....	€ 7,00

## COGNAC E BRANDY

<b>GLEN GRANT 5 YEAR, BALLANTINE'S NEST O J&amp;B</b> .....	€ 6,00
<b>JACK DANIEL'S O CHIVAS REGAL</b> .....	€ 8,00
<b>OBAN 14 YEAR O MACALLAN 10 YEAR</b> .....	€ 9,00